14.019 Knedličky plnené rôznymi náplňami - hlbokozmrazené 100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
knedličky-hlbokozmrazené	12,00	12,00	16,00	16,00	19,00	19,00	23,00	23,00
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,08	0,08	0,10	0,10
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
maslo	1,70	1,70	2,00	2,00	2,40	2,40	2,75	2,75
hmotnosť porcie v g	145		195		230		280	

Výrobný postup

Do osolenej vriacej vody vložíme knedličky, pomaly varíme podľa návodu na obale. Občas zamiešame. Prepláchneme teplou vodou, polejeme olejom. Posýpame posýpkou podľa výberu, určenej na posýpku cestovín a polejeme maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1601	401	5,02	17,9	1,2	40,1	1,0	24,7	0,90	0,091	0,03	0,01	14,90	0,02
B	2105	526	5,99	22,1	1,8	51,1	1,3	30,7	1,60	0,101	0,06	0,03	18,25	0,03
C	2404	601	8,17	25,8	2,5	60,1	1,6	39,5	2,10	0,122	0,09	0,05	22,20	0,05
D	2865	714	9,19	31,2	3,1	70,1	2,0	47,6	2,95	0,137	0,14	0,06	27,80	0,09